実用新案登録

原式 文化焼きいも器

取扱い説明書

ご使用の前に必ずよくお読み下さい



別紙　「商売繁盛　閻魔帳」
-文化やきいも器の特徴と製品の販売に至るまでもご覧下さい-



やけどに注意！

いもの反転・蓋を開ける時は手袋を着用し、手や腕が直接本体に触れないよう充分注意して下さい。

焼き上がったいもを取るときは軍手などを着用し、やけどに充分ご注意下さい。
※トングなどを使うと表面の皮が剥がれる恐れがあります。

はじめに・・・

プロの焼きいも屋になること。

これが解れば焼きいものプロです。

最高の風味を損なわない様美味しく焼き上げるコツは、
確認の為、何回も蓋を開けたり、いもをつついたりしないことです。
※釜でご飯を美味しく炊くことと同一点がたくさんあります。

焼きあがり具合は、焼き時間・臭い・湯気の出方・しずくの流れ方
などで、蓋を開けて竹串などで確認してみなくても充分解ります。

※　もちろん、失敗という事ではないのですが、より一層美味しく！という意味です。
慣れないうちは、どうしても気になりますので確認してしまいがちです。
やきいもは商品ですので、何度も串を刺すことはあまり好ましくありません。

決して難しいものではありません。

原式文化やきいも器はそのためのに考案されたのですから。

1、2度試して焼いてみれば誰でも簡単に美味しくやきいもを
焼くことができます。

この説明書を参考にして、目で見て、試食して

「最高のやきいも屋」を目指しましょう！

注意・・・原本はプロパンガス使用を参考にしてあります。
都市ガスを使用される場合はプロパンガスより火力が若干弱いために
出来上がり時間が多少かかる場合があります。

もくじ

注意事項・・・・・・・・・・・・1ページ

原式　文化やきいも器の特徴・・・2ページ

おいしいやきいもの作り方・・・・3～7ページ

お手入れ方法・問い合わせ・・・・8ページ

memo

⚠ 注意事項

必ず守ってください！

イ．火の元に十分注意して、ガス及びガス器具は正しく使用すること！
※プロパンガスボンベの管理は購入先の販売店にご相談下さい。
近くに可燃性の物を置かないこと！
必要以上に火を強くしないこと！

ロ．火傷に注意すること！
本体側面は非常に高温です。
蓋を含め、お客様には絶対に触れさせないで下さい！
ご使用の際は、長袖を着用し手袋を使用すること！
使用後も本体・バーナーは熱くなっています。
かたずける場合は冷めたのを確認し手袋を使用して下さい。

ハ．設置は必ず平らなところに設置して下さい。
火を使用する商品です。倒れたり、破損したり大変危険です。
また、バーナーの火が安定せずやきいもにもムラがでます。

ニ．衛生に留意する
食品販売として衛生に心掛けること！
服装に留意すること！（帽子・手袋などの使用を心がける）

原式　文化やきいも器の特徴

　表面から焼き上げる従来品と違い、長年に渡り開発された「特殊二重構造」と「天然石の遠赤効果」で、高温での熱の流れ（対流熱）が本体内部に出来るので、イモを置く位置（外側・内側・多少の重なり）に関係なく、焼きムラが出ず芯までしっかり焼き上がります。

最大の特長は、イモのサイズに関係なく、イモ自体の持つ水分から、灰汁だけをとばして、従来焼く事で失われていたでんぷん質が糖質に変わる事によってでる、「本当の旨味」を逃がさず、芯までふっくらと、色・ツヤ・ホクホク感・そしてほどよくしっとりと、いままでにない焼き上がりと、イモの持つ旨味を最大限に引き出す事で、完成された味のご提供を可能にしました。

燃料費が安い・・・約10日間でLPGボンベ10キロ1本
　※気温や設置条件によって変わります。1日1釜を不定期に焼いた場合の目安です。

焼き上げの煙が出なく部所を選ばず。場所もとりません。畳半分でOK!

（焼き上げ時には良い香りと多少の蒸気は出ます）

使い方はとても簡単で、セットしてしまえば、反転の1回の時以外は、側にいなくても良いので、他の仕事が出来ます。

18-8ステンレス製で衛生的。

耐久性は従来品の約4～5倍は長持ちします。（当社従来品調べ）

おいしいやきもの作り方

焼く原材料の種類
さつまいも、ジャガ芋の全種類に限定！
例）ベニアズマ・金時・むらさき芋など・・・

さらにおいしいやきいもを焼いていただくために
たかがさつまいもとあなどるべからず、形状や色ばかりにとらわれないで、良い畑（産地）を調べ選び良質な原料を仕入れてください。

1. **外蓋、中蓋を外して、さつまいもを石の上に無理なく横並びで多少重ねて並べる！　（下図参照）**
   ※特殊構造で蒸す・焼くが同時に行えるので多少重ねても焼きムラがでません。

○　横一重並べ



△×　立て並べ



熟練の技術が必要です



注意

全くの二段重ねや立て並び、半分以上重ねるなど、無理してたくさん入れることは、焼きムラの原因になります。時間をかければ焼けないことはないですが、出来上がりまでの時間が一定にならなかったり、反転する時に時間がかかり過ぎ、旨味を逃す原因になります。

焼き上がりの時間と数量の「目ど」

点火から反転して出来上がりまで
L・Mサイズで約20本～30本　　およそ60分～70分位
2L・3Lサイズで約10本～15本　　およそ70分～80分位

※数量は、同じサイズの中でも、いもにより多少の差はあります。

※焼き上がり時間は数量・原料・気温などの諸条件により多少の差はあります。

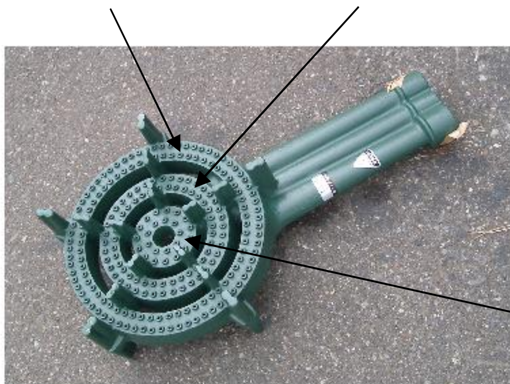
おいしく焼き上げるためと、焼き上げ時間の安定をはかるため、サイズ違いを一緒に焼かないで下さい。

釜が1台であれば、Mサイズを焼き上げたあとに、Lサイズを焼くなどして下さい。

※2度目からの焼き上がりは、釜・石が暖まっているために、反転まで5分程度、
　反転してから5分程度で、だいたい10分程度短縮されます。

2. さつまいもを並べたら、中蓋、外蓋共に、かたがりの無いよう
中蓋をして上蓋をします。

3. 点火
バーナーの火穴は3重になってますが、バーナー中心部に点火
せず外側と、その内側の2重の火で強火で焼いてください。



注意！

着火する前に、ガスの元栓・バーナーの元栓が閉まっていることを必ず確認して下さい。

バーナー中心部は余熱用（保温）です。

バーナーの炎の調整はバーナーの取扱説明書をご覧下さい。青火=良火○で焼いて下さい。

（赤火=空気不足×）

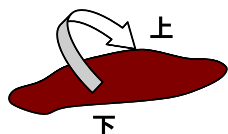
4. 反転・・・ 出来上がるまでに、上蓋・中蓋を開けるのはこの時だけです。

外蓋・中蓋を開け、いもを上下に敏速かつ最初に並べたように180度反転します。反転を終えたら、中蓋、外蓋共にかたがりの無いよう中蓋をして上蓋をします。

点火から反転まで

L・Mサイズで　約30分

3L・2Lサイズで 約40分



原先生から一言・・・
反転までのイモの状態は、こんな風になっています。
火の入れ始めは、いもの大小に関係なく表皮が水をかけた様にぬれてます。この時が「いも自体の持つ水分から、灰汁だけをとばして、従来焼く事で失われていたでんぷん質が糖質に変わる事によってでる、「本当の旨味」を逃がさない状態」です。
やがて乾いてきますが、乾き終わる直前がいもを反転する時、焼く時間の「点火から反転まで」です。

※蓋を開けるのは「反転の時の1回」限りにすれば最高の風味が保てます。

そうすることで、焼き上がりまでに、芯までふっくらと、色・ツヤ・ホクホク感

そしてほどよくしっとりと、イモの持つ旨味を最大限に引き出します。



注意

「はじめに・・・」で明記してありますが、時間通りで焼き上がりますので、
反転まで上蓋・中蓋を開けないこと。せっかくの旨味・甘味がにげてしまいます。
外蓋を開けるときに内側に水滴がありこぼれます。釜の中に入らないように注意して下さい。
いもを反転するときは手袋を着用し、手や腕が直接本体に触れないよう、長袖着用やタオルをまくなど、火傷に充分注意して下さい。　経験上、焼き慣れたころが一番危険です。

memo

5. 反転後　これからが一番の腕の見せ所となります！

反転して蓋を閉め10分くらい経ったら、バーナーの火力を中火にして下さい。

反転から焼き上がりまで

L・Mサイズで　 約40分～50分

3L・2Lサイズで 約50分～60分

原先生から一言・・・
この間に、外蓋から本体にスーッと外蓋に溜まっていた水滴が流れ始めてきます。
この釜の構造上、煙が出ずに、蒸気とさつまいものいい香りが出はじめてきます。
焼き上がりが近づいてきた事をさつまいもが、知らせてくれます。

 **注意**

反転を終えてからも強火の状態で焼き上げを急ぎすぎると、中が焼けないうちに表皮が必要以上に焦げてしまいます。

6. 焼き上がり

バーナーの中心の栓を開き、コンロの中心の火をつけ、弱火にします。その後に外側2重の火を消します。

※この状態で5分～10分くらい蒸らすことで、更に香味・風味が増してきます。

7. 保温

※保温の前に・・・

慣れてくればしなくてもいいですが、確認のため、竹串などを使用して、抵抗なく串が通るか試してみて下さい。

焼きあがったいもは、中蓋の上に置いて保温して下さい。

※中蓋の上で保温している状態からいもを焼けます。



 **注意**

蓋を開けるときは手袋を着用し、手や腕が直接本体に触れないよう、火傷に充分注意して下さい。

8.　2釜目からの焼き方

2回目以降いもを焼く場合も同じ繰り返しです。

※違いは、反転までと反転後の時間が5分ずつ程度短縮される位です。

ただし、いもの数量や、外気温や屋内外では多少の差があります。



注意

追加で焼く場合は、やきいもの減り加減と販売時間の調整をして、できるだけ

釜にまんべんなく焼く事をおすすめします。

memo

お手入れ方法

ご使用後・・・本体外側などの汚れが気になる場合は、濡れたタオルなどでよく拭いた後、乾拭きしておいて下さい。
中蓋の汚れは、イモの糖分や焦げがつきやすいので、濡れたタオルなどでキレイに拭くなどして、衛生に心がけて下さい。

※天然石は、半永久的に使用できますが、移動の際に穴から落ちたりして、多少は減ってしまいます。そのような場合は、お近くのホームセンターなどでお買い求めできます。



注意

1. 天然石に混じっている白い石（大理石、石灰石など）は、高温で跳ねたり割れたり危険ですので、必ず取り除いて下さい。
2. 長時間ご使用されない場合は、湿気の多いところや、ほこりの多い所を避けて保管して下さい。
3. プロパンガスボンベの管理・保管は購入先の販売店にご相談下さい。

この文化やきいも器は大変丈夫に出来ています。
正しくお使いいただければ、長年ご使用できます。

修理・部品などのご相談や、使い方などのご相談は購入店または下記までお問い合わせ下さい。

製造元　KIKD工業所
TEL　0256-62-2780